

Lekkere feestideeën
Keurslager Buysse



Gezellig tafelen

Omwille van organisatorische redenen kan er aan de samenstelling niets gewijzigd worden.

Alles vanaf 2 pers. / soort

Gourmet van het huis

cordon bleu, Zwitsers schijfje, botersteak, gemarineerd kipfiletje, kalfsworstje, varkenshaasje 'maison', souvlaki, feestrollade

€ 15,70 / pers.

Hamburger Assortiment

10 kleine hamburgertjes (5 verschillende soorten)

€ 14,90 / schotel

Worstjes Assortiment

10 kleine worstjes (5 verschillende soorten)

€ 14,90 / schotel

Kindergourmet

mini-kippenburger (2x), kalfsworstje (2x), hamburgertje (2x), kipfiletje (2x)

€ 11,00 / schotel

Eindejaarsgourmet

enkel verkrijgbaar vanaf 5 december t.e.m. 25 januari

hertensteak, varkenshaasje 'maison', brasvar worstje, gemarineerde lamsfilet, botersteak met kruidenboter, eendenborstfilet, parelhoenfilet, entrecoteburgertje

€ 18,75 / pers.

Fondue

assortiment van extra mals vlees (rundvlees, kalfsvlees, varkenshaasje, kipfilet), gekruide gehaktballetjes en minivinkjes

€ 14,60 / pers.

Schoteltje met fondueballetjes

gekruide gehaktballetjes en minivinkjes

€ 8,20 / schotel

Steengrill (niet gemarineerd, glutenvrij)

scampi, kipfilet, botersteak, lamsfilet, chipolata, varkenshaasje, kalkoensteak, kalfslapje

€ 17,30 / pers.

Grill
Fondue
Gourmet





GROENTEN EN SAUSEN

Koude groenteschotel (vanaf 2 pers.) € 8,00 / pers.

enkel verkrijgbaar in combinatie met vlees

sla, worteltjes, keursla, gezondheidssla, komkommer, boontjes, tomaten en aardappelsalade

Warme groenteschotel (vanaf 2 pers.) € 8,00 / pers.

enkel verkrijgbaar in combinatie met vlees

Wortelen, boontjes, bloemkool, spruitjes met spek, gestoofd witloof

Appeltjes gevuld met veenbessen € 2,90 / st.

Koude sausjes (potjes van 150 g) € 2,30 / st.

tartaar, cocktail, curry, look, pikant

Warme sausen (potjes van 500 g) € 8,90 / st.

jachtsaus, champignonsaus, pepersaus, bruine jussaus, fine champagnesaus, rode wijnsaus, grand veneursaus.

KAASSCHOTEL

Wij maken voor u een selectie uit ons uitgebreid assortiment kazen en zorgen voor een mooie balans tussen zacht en sterk. Onze kaasschotels worden gegarneerd met druiven, noten, rozijnen en gedroogd fruit.

Kaasschotel als hoofdgerecht (250 g kaas / pers. vanaf 2 pers.) € 14,70 / pers.

Kaas- en vleeschotel (vanaf 6 pers.) € 17,80 / pers.

een bijna volwaardige kaasschotel en een vleeschotel

(met rauwe ham en meloen, gekookte ham, salami, frikandon en préparé)

Charcuterieschotel (vanaf 4 pers.) € 14,90 / pers.

vleeswarenschotel met 7 van onze beste producten, préparé, krabsla en kip curry, rijkelijk versierd met vers fruit

Brood te verkrijgen op bestelling.

LEKKERE WIJNTJES

Rooiberg rood € 8,30 / st.

Rooiberg rosé € 8,30 / st.

Rooiberg wit € 8,30 / st.

Apero

Assortiment huisbereide warme hapjes (6 stuks)	€ 8,90 / 6 st.
<i>garnaalhapje, bladerdeeghapje met kaas, mini-videetje, mini-pizza, mini-quiche, mini-worstenbroodje</i>	
Bladerdeeghapje met kaas (12 stuks)	€ 14,70
Mini-videetje (12 stuks)	€ 14,70
Mini-pizza (12 stuks)	€ 14,70
Mini-worstenbroodje (12 stuks)	€ 14,70
Zuiders aperoschoteltje (voor ± 5 pers)	€ 39,50 / schotel



Soepen

Aspergeroomsoep met aspergepunten	€ 6,50 / l
Tomatenroomsoep	€ 5,90 / l
Romig soepje van wilde bospaddenstoelen	€ 6,50 / l
Waterkersroomsoep	€ 5,90 / l

Voorgerecht

Huisgemaakte garnaalkroketten	€ 4,20 / st.
Huisgemaakte kaaskroketten	€ 2,50 / st.
Rundscarpaccio	€ 13,15 / st.
Vitello Tonnato	€ 14,60 / st.
Vispannetje	€ 14,60 / st.



Bereide gerechten

vanaf 2 personen

GROENTEN EN KROKETTEN APART BIJ TE BESTELLEN!

Kipfilet met champignonsaus	€ 12,60 age / pers.
Parelhoenfilet Fine Champagnesaus	€ 16,50 / pers.
Kalkoengebraad 'royal' in de Jachtsaus	€ 14,40 / pers.
Varkenshaasje in Mosterd-dragonsaus	€ 14,60 / pers.
Hertenragout	€ 15,50 / pers.
Scampi op z'n zuiders	€ 15,70 / pers.



Aardappelgerechten

Aardappelpuree (± 500g)	€ 4,90 / stuk
Aardappelsalade (± 500g)	€ 8,30 / stuk
Aardappelskroketten	€ 4,40 / 10 st.
Gebakken krielaardappeltjes (± 500g)	€ 4,90 / stuk.





Feestelijke gebradjes

Cabeza Brasvar gebraad

€ 18,95 / kg

Bereidingswijze: - 20 min op voorhand uit de koelkast halen
- dichtschroeien in de pan
- voor een gebraad van +/- 1kg: 45 min op 160° in de oven
- 15 min laten rusten

Brasvar kroon

€ 15,30 / kg

Bereidingswijze: idem aan Cabeza Brasvar gebraad, 10 min langer in de oven

Brasvar varkensgebraad

€ 15,60 / kg

Bereidingswijze: idem aan Cabeza Brasvar gebraad

Orloffgebraad

€ 18,60 / kg

Bereidingswijze: idem aan Cabeza Brasvar gebraad, 10 min langer in de oven

Kalfsgebraad

€ 34,50 / kg

Bereidingswijze: idem aan rundsgebraad

Rundsgebraad

€ 26,85 / kg

Bereidingswijze: - 20 min op voorhand uit de koelkast halen
- dichtschroeien in de pan
- voor +/- 1kg: 25 min op 180° in de oven
- 15 min laten rusten

Kalkoengebraad

€ 19,30 / kg

Bereidingswijze: - 20 min op voorhand uit de koelkast halen
- dichtschroeien in de pan
- voor +/- 1kg: 60 min op 160° in de oven
- 15 min laten rusten

Tip: Vergeet niet je feestsaus erbij te bestellen!

Feestkalkoen

1 week op voorhand bestellen a.u.b.

Nieuw: keuze uit 2 vullingen

- * Een fijne vulling van kalkoen, kip en kalfsvlees, verrijkt met pistachenoten, truffel en cognac
- * Een fijne vulling van kalkoen, kip en kalfsvlees, verrijkt met appeltjes, veenbessen en calvados

Gevulde kalkoen (voor 8 pers = +/-3.5kg) € 27,60 / kg

Gevulde Babykalkoen (voor 5 pers = +/-2.5kg) € 27,60 / kg

Gevulde kalkoenrollade (vanaf +/- 1 kg) € 27,60 / kg

Heerlijk in combinatie met onze jussaus, champignonsaus en jachtsaus!

BAKTIP

1 u. / kg op 120°C

Langzaam bakken op een lage temperatuur zorgt voor de beste smaak en zorgt ervoor dat uw kalkoen mooi sappig blijft.

Eventueel nog 1 u. warm te houden op 75°C.





GELIEVE TIJDIG TE BESTELLEN!

Kerstmis: ten laatste op woensdag 18 december!

Speciale openingsuren, instructies ophaling, ...

Bestellingen voor de feestdagen kunnen enkel met (eventueel vooraf ingevuld) bestelformulier in de winkel geplaatst worden.

U krijgt een bestelnummer en een afspraak voor de afhaling van uw bestelling.
Wij aanvaarden geen telefonische bestellingen of bestellingen via email.

Wij rekenen de bestellingen zo veel mogelijk op voorhand af.
Zo kunnen wij het afhalen zo vlot mogelijk laten verlopen.

Voor de andere bestellingen wordt een voorschot van € 25,00 aangerekend.

Minder dan 5 dagen voor afhaling is het niet meer mogelijk om de bestelling te annuleren.
Bestellingen die geplaatst zijn kunnen niet meer gewijzigd worden!

**Wij wensen u alvast een
zalig kerstfeest en een voorspoedig 2025!**

Keurslager Buysse



Keurslager *Buysse*

Keurslager Buysse
Zandstraat 8 – 9170 Sint-Pauwels
Tel. 03 776 37 29

OPENINGSUREN:

Maandag, dinsdag, woensdag & vrijdag: 8u00 tot 18u00

Zaterdag: 08u00 tot 17u00

Donderdag & zondag: gesloten

OPENINGSUREN GEDURENDE DE FEESTDAGEN:

Maandag 23 december open van 8u00 tot 16u00

Dinsdag 24 december open van 8u00 tot 13u00

AFHALEN BESTELLINGEN 24/12: 8u00 – 15u00! OP AFSpraak LANGS DE ZIJ-INGANG

OPGELET!

Woensdag 25 december GESLOTEN tot en met 2 januari! Vrijdag 3 januari staan wij terug voor u klaar.

We zijn al maanden op zoek naar personeel.

De onzekerheid over de personeelsbezetting tegen de feestdagen heeft er mee voor gezorgd dat we deze moeilijke beslissing gemaakt hebben.

We willen de werkdruk voor onze medewerkers in deze periode onder controle houden en ook hen de kans geven om tijd door te brengen met hun gezin en familie.

Wij danken u voor uw begrip. Tom en Elise